

| Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2017 |
„Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Nelson Müller



Thomas Klose

Luftige Frikadellen mit Speckbohnen und Kartoffel-Espuma

Zutaten für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 Kalbsgehacktes
 1 ½ EL mittelscharfer Senf
 2 Eier
 3 Schalotten
 200 g Hüttenkäse
 1 TL Kapern
 50 g Butterschmalz
 Butter, zum Anschwitzen
 Majoran, zum Abschmecken,
 Liebstöckel, zum Abschmecken
 Currypulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter leicht anschwitzen.

Kapern klein hacken. Hackfleisch, Senf, Eier, angebratene Zwiebeln und Hüttenkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer, etwas Currypulver, Liebstöckel und Majoran abschmecken. Aus der Masse kleine Frikadellen formen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen darin ausbraten.

Für das Kartoffel-Espuma:

180 g festkochende Kartoffeln
 20 g Butter
 80 g BASIC textur
 60 ml Sahne (30 % Fett)
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und solange im Salzwasser kochen, bis sie weich sind. 150 ml Kartoffel-Kochwasser abschütten und beiseite stellen. In einer hohen Schüssel das Kartoffelwasser mit den Kartoffeln, der Butter, der Basic Textur und der Sahne mithilfe eines Stabmixers zu einer glatten Masse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals durchmixen und anschließend durch ein Passiertuch geben. Die entstandene Flüssigkeit in die Espumafflasche füllen, die Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln.

Für die Speckbohnen:

250 g Breite Bohnen
 250 g geräucherten Speck,
 gewürfelt
 2 Schalotten
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen waschen und rautenförmig in circa 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Bohnen darin für 10 – 12 Minuten kochen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Speckwürfel darin andünsten. Anschließend die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frikadellen mit den Speckbohnen und dem Kartoffel-Espuma auf einem Teller anrichten und servieren.



Johanna Bell-Hartl

Leber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree und Apfel-Lauch-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber à 150 g
1 große Zwiebel
1 Apfel (Boskoop)
Butterschmalz, zum Anbraten
Mehl, zum Mehlieren

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen, den Apfel schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Danach im Butterschmalz braten.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsleber mehlieren und von jeder Seite circa 2 Minuten anbraten.

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
100 ml Milch
100 ml Sahne
Butterschmalz, zum Anbraten
1 EL kalte Butter
Muskat, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butterschmalz goldbraun braten.

Kartoffeln schälen und würfeln. Mit Muskat würzen und im Salzwasser gar kochen. Die gekochten Kartoffeln danach durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch, Sahne, die gebratenen Zwiebeln und die kalte Butter zufügen. Mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfel-Lauch-Gemüse:

250 g Lauch
1 Zwiebel
½ Apfel (Boskoop)
100 ml Sahne
1 EL Butterschmalz
½ Bund Petersilie, für die Garnitur
Muskat, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch waschen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, Apfel schälen und beides würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel- und Apfelwürfel darin andünsten.

Lauch zugeben und kurz mitgaren. Anschließend Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Lauchgemüse mit Petersilie bestreuen.

Kalbsleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree mit dem Apfel-Lauch-Gemüse dazu geben und servieren.



Christian Diepold

Wiener Schnitzel mit Preiselbeersauce, Karotten und Petersilienkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
1 Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in dem Salzwasser für circa 20 Minuten gar kochen. Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abschütten. Mit Petersilie garnieren und mit Salz würzen.

Für die Karotten:

4 Karotten
250 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Karotten schälen, in kleine Taler schneiden und in dem Salzwasser für circa 15 Minuten kochen. Nun das Kochwasser abschöpfen, Butter zugeben und diese in den warmen Karotten zerlaufen lassen. Nach Bedarf noch einmal salzen und pfeffern.

Für die Preiselbeersauce:

200 g Preiselbeeren, aus dem Glas
125 g Gelierzucker
50 ml Rotwein, fruchtig
75 ml Portwein
1 Zimtstange

Hierzu in einem Topf Portwein und Rotwein zusammen mit der Zimtstange erhitzen, den Gelierzucker beimengen und alles aufkochen lassen. Sobald Zucker und Wein verschmolzen sind, die Preiselbeeren hinzufügen. Für 10 Minuten köcheln lassen und zum Abkühlen beiseite stellen. Zimtstange entfernen.

Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 150 g
4 Eier
250 g Butter
100 g Butterschmalz
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel

Die Eier aufschlagen und verquirlen. Panierstraße mit tiefen Tellern aufbauen: Mehl, Ei, und Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel der Reihe nach mit den Komponenten bedecken, sodass die Schnitzel gleichmäßig mit Semmelbröseln überzogen sind. In einer Pfanne Butter erhitzen. Sobald sich Bläschen bilden, Schnitzel hineingeben. Butterschmalz zugeben und die Schnitzel bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten braten. Währenddessen die Schnitzel mit geschmolzener Butter aus der Pfanne beträufeln.

Die Kalbsschnitzel zusammen mit den Petersilienkartoffeln, den Karotten und der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.



Özlem Aygün

Gözleme & Katmer[®]: Gefüllte Spinattasche und Tahinbrot mit Tomatensalat und Hirtenkäse

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig (Spinattasche & Tahinbrot):

500 g Mehl
2 TL Salz
1 TL Zucker
½ Würfel Hefe

Für den Teig 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Hefe zusammen mit lauwarmen Wasser, Salz und Zucker schmelzen. Mehl hinzufügen und das Ganze zu einer Teigmasse verkneten. Anschließend 1/3 vom Teig für die Spinattasche verwenden und 2/3 für das Tahinbrot.

Für die Spinattaschen den Teig zu Mandarinen-großen Kugeln formen und dünn ausrollen.

Für das Tahin-Brot den Teig zu größeren Kugeln formen und mit einem Küchentuch abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung der Spinattasche:

200 g frischen Blattspinat
100 g Hirtenkäse
1 Zwiebel
1 Tomate
Rapsöl, zum Anbraten
2 EL Margarine
Oreganogewürz, zum Abschmecken
1 TL mildes Chilipulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und etwas klein schneiden. Hirtenkäse über dem Spinat zerbröseln. Tomate waschen, schälen, würfeln und hinzugeben. Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten. Danach zur Spinatmasse geben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chilipulver abschmecken.

Für die Spinattasche den bereits dünn ausgerollten Teig auf der einen Seite mit der Spinatmasse bedecken. Die andere Teighälfte darüber klappen und die Kanten zudrücken. In einer heißen Pfanne ohne Öl ausbacken und zum Schluss eine Seite mit Margarine bepinseln.

Für das Tahinbrot:

20 ml Rapsöl
2 EL Margarine
4 EL Tahin (türk. Sesampaste)

Tahin, Margarine und Öl vermengen. Die vorbereiteten Teigkugeln für das Tahinbrot nun leicht ausrollen und mit der entstandenen Tahinmasse bestreichen. In der Mitte falten und ruhen lassen.

Anschließend in einer Pfanne ohne Öl ausbacken und unter Wenden einmal mit Margarine bepinseln.

Für den Tomatensalat:

3 Tomaten
1 Zitrone
100 g Hirtenkäse
1/2 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und würfeln. Zitrone auspressen. Tomaten mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Den Hirtenkäse zerbröseln und beides über den Tomatensalat geben.

Die Spinattasche und das Tahinbrot mit Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.